Charmglow®
GOURMET SERIES

Stainless Steel LP Drop-In Sear Burner

Hornilla para Dorar a Propano Líquido Empotrable de Acero Inoxidable

Outdoor Gas Sear Burner / Hornilla para dorar a gas para uso al aire libre

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS / INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

⚠ WARNING / ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

NOTICE TO INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE SEAR BURNER OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:
ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA HORNILLA PARA DORAR COMO REFERENCIA FUTURA.

DESIGN CERTIFIED ™

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR SEAR BURNER AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR SEAR BURNER.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠
PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SEAR BURNER.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open Lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER

- **DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.**
- **Never fill the cylinder beyond 80% full.**
- **A fire causing death or serious injury may occur if the above is not followed exactly.**

TABLE OF CONTENTS

General Warnings 3

Connecting Sear Burner to Grill. 4

Leak Testing. 4–5

Pre-start Check List 6

Lighting Instructions. 6–7

Operating Grill and Helpful Hints 7–8

Proper Care and Maintenance 8

Transporting and Storage 9

Trouble Shooting 9

Frequently Asked Questions 10–11

Parts List and Assembly Instructions. 12–14

Warranty Information. . . . . Back Cover

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **Never use natural gas in a unit designed for liquid propane gas.**
- **Never use charcoal briquets or lighter fluid in a gas sear burner.**
- **Leak test all connections before first use, even if sear burner was purchased fully assembled and after each tank refill.**
- **Never check for leaks using a match or open flame.**

  ⚠ **CAUTION! Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.**

- **The Charmglow LP Gas Sear Burner is an accessory to the Charmglow Stainless Steel LP Drop-In 4-Burner Grill. The Sear Burner is not designed to be used by itself.**
- **Always keep your gas sear burner free and clear of gasoline, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.**
- **Always check the sear burner prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.**
- **DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.**
- **Keep children and pets away from hot sear burner. DO NOT allow children to use or play near this grill.**
- **DO NOT leave the sear burner unattended while in use.**
- **DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.**
- **DO NOT allow grease from drain hole to fall on hose or valve regulator assembly.**
- **Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.**
- **Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.**
- **For household use only. DO NOT use this sear burner for anything other than its intended purpose.**
- **DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.**
- **Sear burner is hot when in use. To avoid burns:**
  - **DO NOT attempt to move the grill.**
  - **Wear protective gloves or oven mitts.**
  - **DO NOT touch any hot sear burner surfaces.**
  - **DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with sear burner.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS SEAR BURNER.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

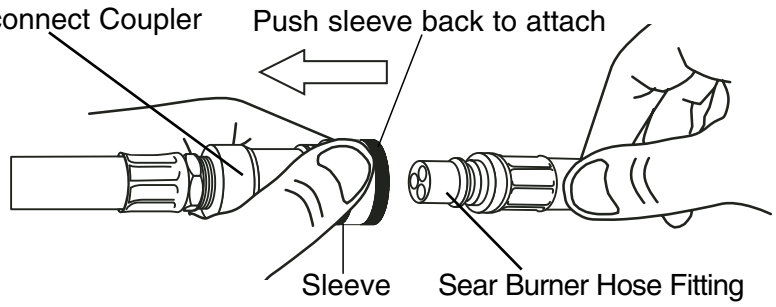
⚠WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Use your sear burner OUTDOORS in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. We recommend your sear burner be situated at least 10 feet (3.1 m) from buildings.**
- **Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of sear burner and walls or other combustible material. DO NOT use sear burner under overhead unprotected combustible construction.**
- **DO NOT use or install this sear burner in or on a recreational vehicle and/or boat.**

FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR CONNECTING YOUR STAINLESS STEEL LP DROP-IN 4-BURNER GRILL TO THE LP CYLINDER.

These instructions are located in the 810-6805-0 Stainless Steel LP Drop-In 4-Burner Grill owner's manual**.** After main grill installation follow the instructions below for connecting your sear burner to the Quick-Disconnect coupler.

Connect the sear burner hose fitting to the grill body hose by inserting the fitting into the quick-disconnect coupler.



⚠WARNING

- **Never use your grill without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**
- **Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the Brinkmann supplied replacement should be used.**

⚠ DANGER

LEAK TESTING:

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.**

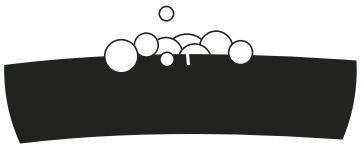
⚠WARNING

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

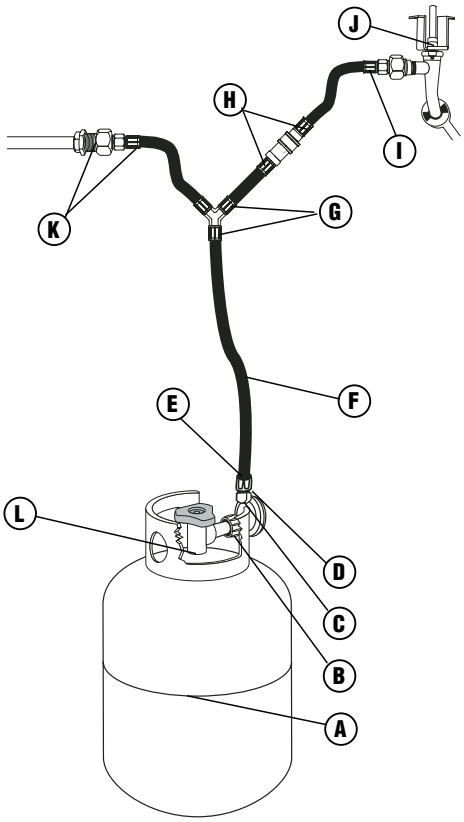
- **After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.**
- **Every time the LP gas cylinder is refilled or if any of the gas components are replaced.**
- **Any time your grill has been moved.**
- **At least once per year or if your grill has not been used for more than 60 days.**

CHECKING FOR LEAKS:

Watch For Bubbles



1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the fuel supply at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob one turn counter-clockwise.
5. Apply the soap water mixture to the following:



   - Ⓐ Supply tank (cylinder) weld.
   - Ⓑ Connection nut to tank valve.
   - Ⓒ Back side of connection nut to brass nipple.
   - Ⓓ Brass connection into regulator.
   - Ⓔ Regulator connections to gas supply hoses.
   - Ⓕ The full length of gas supply hose.
   - Ⓖ Brass connections to “Y” splitter.
   - Ⓗ Brass connections and quick disconnect assembly.
   - Ⓘ Sear burner connection to hose.
   - Ⓙ Sear burner valve stem cap.
   - Ⓚ Hose connection to gas manifold.
   - Ⓛ Tank valve to cylinder.
6. Check each place listed (A–L) for growing bubbles which indicates a leak.
7. Turn off gas supply at cylinder valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your sear burner.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting sear burner.

⚠ **CAUTION**! **DO NOT** use the sear burner if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing. **DO NOT** use a flashlight to check for bubbles.

⚠WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the sear burner has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this sear burner until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

PRE-START CHECK LIST:

- Ensure that the sear burner is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior the sear burner being used. Replace with hose and regulator, Model No. 155-6800-0, which can be obtained by contacting customer service at 800-527-0717.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the

  sear burner to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

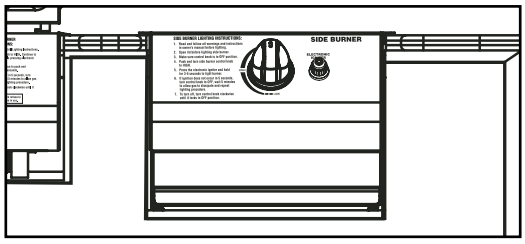
⚠WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly.

1. **OPEN THE SEAR BURNER LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the sear burner. An explosion could occur if sear burner lid is down.**
2. **Check that the burner control knob and the cylinder valve are turned to the "OFF" position.**
3. **Turn on fuel supply by rotating the cylinder valve knob counter-clockwise to full open.**
4. **DO NOT stand with head, body, or arms over the sear burner when lighting.**

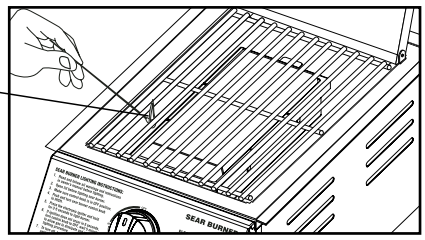
LIGHTING THE SEAR BURNER:



1. Open lid before lighting sear burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and turn sear burner control knob to the "HIGH" position.
4. Press the electronic igniter on the sear burner and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the "OFF" position.

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner. See “Burner Assembly/Maintenance” under Proper Care and Maintenance.

MATCH LIGHTING THE SEAR BURNER:



1. Open the lid to the sear burner before lighting.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Strike and carefully place a match approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the sear burner.
4. Turn the sear burner control knob to the "HIGH" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the sear burner until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.

TURNING OFF THE SEAR BURNER:

1. Turn off the cylinder valve.
2. Turn the burner control knob to the "OFF" position.
   Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.

⚠ CAUTION!

- The cylinder valve should always be in the off, or closed, position when the grill is not in use.

Note: Observe burner when lit: Burner should glow red after several minutes of operation

⚠ WARNING

OPERATING THE SEAR BURNER:

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside your Gas Sear burner. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR SEAR BURNER:

- In manufacturing and preserving the components of your sear burner, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your sear burner.
- Before cooking on your sear burner for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

PREHEATING THE SEAR BURNER:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your sear burner. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your sear burner, set the burner control knob to the "HIGH" position for 10 to 15 minutes.

CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups are part of cooking meats on a gas sear burner. This adds to the unique flavor of cooking on a gas sear burner. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your sear burner. Excessive flare-ups result from the build-up of grease. If this should occur, DO NOT pour water onto flames. This can cause grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If grease fire occurs turn off the burner until the grease burns out.

⚠ WARNING

- **DO NOT leave your sear burner unattended while in use.**
- **DO NOT move grill when in use.**
- **DO NOT use water to extinguish flare-ups.**
- **Have fire extinguisher readily accessible suitable for use with gas appliances.**

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your sear burner is on level ground and the grease is allowed to evacuate the sear burner into the grease tray.

COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to serve.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature. You may order a Commercial-quality thermometer from Brinkmann. For more information on this product and other Brinkmann accessories, please refer to the accessory pages at the end of this manual.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops . . . . . .145° F (62.8° C)
Ground Meat . . . . . .160° F (71° C)
Pork . . . . . .160° F (71° C)
Poultry . . . . . .180° F (82° C)
Roasts . . . . . .145° F (62.8° C)
Seafood . . . . . .140° F (60° C)
Vegetables . . . . . .145° F (62.8° C)

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- The sear burner should be cleaned by just removing any excess grease deposits from the top of the burner screen and ceramic surface.
- To protect your sear burner from excessive rust, unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grill with hot, soapy water, rinse well and dry.
- Clean inside and outside of sear burner by wiping off with a damp cloth.
- Never apply paint to the interior surface.

COOKING GRILL

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

⚠WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Make sure that the cylinder valve is shut off. After moving the grill check that all gas connections are free of leaks. Refer to instructions for Leak Testing.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.**
- **Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**

BEFORE STORING YOUR SEAR BURNER:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces.
- If storing the grill indoors, disconnect the LP tank and leave LP tank OUTDOORS.
- Place a protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TROUBLE SHOOTING

Problem:	Possible Causes:
• **Burner will not light**	1. Check LP gas supply. 2. Bad electrode spark. Check to see if the grill will match light. Electrode or collector may need adjustment. 3. Burner may be obstructed. 4. The cylinder valve may be closed. 5. Regulator is not properly seated on cylinder valve.
• **Fire at control knob**	1. Burner holes may be obstructed. Have your sear burner inspected by a certified gas appliance professional. 2. Gas connections may be loose. Leak Check and tighten all connections.
• **Yellow flames at burner**	1. Burner is obstructed. Have your sear burner inspected by a certified gas appliance professional.
• **Flame blows out on "LOW"**	1. Burner holes may be obstructed. Have your sear burner inspected by a certified gas appliance professional. 2. Grill is not sufficiently preheated.
• **Grill is too hot**	1. Excess grease build-up causing grease fires. 2. Cook on a lower temperature setting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Your grill's serial number and model number, and the contact information for Brinkmann Customer Service, are listed on a silver label found on the back of the grill or on the grill body side, under the side shelf.

These questions and answers are for your general knowledge, and may not be applicable to your model grill.

Question: Why does my grill not light properly?

Answer: Always follow lighting instructions as listed on the control panel or in this manual. Also check these causes:

- Check LP gas supply.
- Check to ensure all gas connections are secure.
- The igniter AA battery may need replacing.
- Ignition wires may be loose. Remove the battery, inspect the igniter junction box found behind the control panel and connect any loose wires.
- Spark electrode tips may need repositioning. With the gas supply closed and control knob set to the "OFF" position, press the igniter button and have another person watch for the presence of a spark at the electrode tips. The gap between the spark electrode tip and spark receiver should be about 3/16". If the electrode tip needs to be adjusted, bend it to the appropriate gap distance.
- Check that the end of each burner venturi tube is properly located over its gas valve orifice fitting.
- There may be an obstruction in the gas line. To correct this, remove LP gas hose / regulator or natural gas fuel line from your grill. Open gas supply for one second to test for obstruction. If no obstruction is present, reconnect fuel line. If the fuel line is blocked, replace with a new hose / regulator assembly.
- If an obstruction is suspected in the hose / regulator assembly, orifice or gas valves call Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

Question: Why does my LP gas grill have a low flame or a flame with orange / yellow color?

Answer: You need to purge air from the gas line or reset the regulator's flow limiting device. Opening the cylinder valve all the way or too quickly triggers the regulator’s flow limiting device to shut down the gas flow, which prevents excessive gas flow to your grill.

Note: This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill:

RESETTING THE REGULATOR FLOW LIMITING DEVICE

- Turn control knob to the "OFF" position.
- Turn off the LP gas tank at the cylinder valve.
- Disconnect regulator from LP gas tank.
- Let tank stand for two minutes.
- Reconnect regulator to the LP gas tank.
- Open grill lid or sear burner lid. Turn the cylinder valve on slowly until 1/4 or 1/2 open.
- Light the grill by following the instructions on your control panel or in this owner's manual.

Question: How and when do I clean the interior cooking components of my grill?

Answer: Use a fiber or brass cleaning brush to clean the interior of the grill, cooking grills, heat distribution plates and grease containers. Never use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished parts, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Cleaning Stainless Steel Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. DO NOT use a commercial oven cleaner. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush.

Cleaning Porcelain-Finished Cast-Iron Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush. Dry immediately using a soft cloth or paper towels.

Cleaning Heat Distribution Plate: Heat distribution plates should be cleaned whenever food or grease drippings accumulate to reduce the chance of flare-ups. Wash heat distribution plates with a mild detergent and rinse with hot water. Use a degreaser and fiber or brass cleaning brush to remove stubborn food residue. Do not use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished heat distribution plates, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning the Grease Tray and/or Grease Cup: The grease tray and/or grease cup (some models) should be inspected before each grill use to reduce the chance of fire. Remove grease (a plastic spatula works well) and wash all parts with a mild soap or degreaser and warm water solution.

Question: What causes grill parts to rust and what effect does it have on the grill materials?

Answer: Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect the short-term performance of your grill. However, weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a bronze color. This is discoloration, not rust, and is not considered a manufacturing defect.

Question: What causes my stainless steel grill lid to discolor and how do I clean my grill lid?

Answer: Smoke, weathering and high heat can cause a stainless steel grill lid to turn bronze in color. This is not to be confused with rust and is not a product defect. Machine oils used in the manufacturing process of stainless steel as well as cooking oils and a dirty grill lid can also encourage discoloration if the lid is not cleaned prior to grill use. After your grill is assembled, remove the protective PVC film from your grill lid and use a stainless steel cleaner and soft cloth to remove residual adhesive and oils from the inside and outside of your grill lid. Never use abrasive cleaners or scrubbers. In addition to the initial cleaning, routine cleaning to remove dirt, grease and oils will help discourage lid discoloration.

Question: Can I convert my grill from propane gas to natural gas?

Answer: Most gas grills are manufactured to exact specifications and are certified for either propane gas or natural gas use only. However, some models can be converted safely with conversion kits available for specific models. Contact Brinkmann Customer Service at 800-527-0717 to see if your grill can be converted.

Question: Why does the hose / regulator assembly supplied with my grill not fit the older LP gas tank I've used for years?

Answer: U.S. Government regulates gas appliances and LP gas tanks. When regulations were changed, the LP gas tank fittings were updated to ensure compliance. If your LP gas tank does not fit the hose / regulator supplied with your new grill, the tank is outdated and must be replaced. Note: Effective April 1, 2002, all LP gas tanks sold must include an "OPD" overflow protection device. This internal device prevents the LP gas tank from being overfilled. Tanks without an OPD valve cannot be refilled.

Question: Sometimes I hear a humming sound coming from my gas regulator. Should I be concerned?

Answer: The humming sound is gas flowing through the regulator. A low volume of noise is normal and will not interfere with the operation of your grill. If the humming noise is loud and excessive, you need to purge air from the gas line or reset the regulator flow limiting device following the Regulator Resetting Procedure under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill. This procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill. For help, refer to your owner's manual or call Brinkmann Customer Service at 800-527-0717.

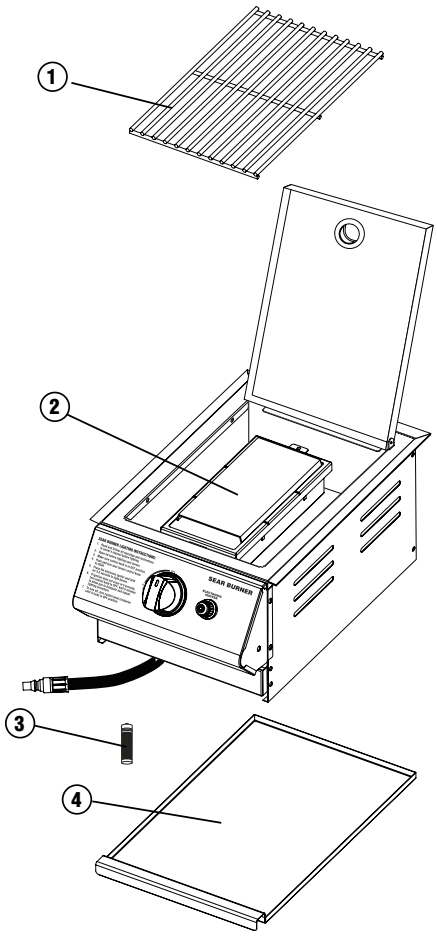
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR SEAR BURNER.

No tools are required to assemble this LP Gas Drop-In Sear Burner:

PARTS LIST:

①	1	Cooking Grill
②	1	Sear Burner Assembly
③	1	Battery
④	1	Grease Tray



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Placement Of The Grill

Location

When determining a suitable location take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and keeping gas supply lines as short as possible. Place the grill in well ventilated areas. Never locate the grill in a building, garage, breezeway, shed or other such enclosed areas. During heavy use, the grill will produce a lot of smoke. For your comfort, we recommend a finished height for your grill base of 36 to 38 inches (91.4 to 96.5 cm) and a minimum of 12 inches (30.5 cm) on either side of your grill.

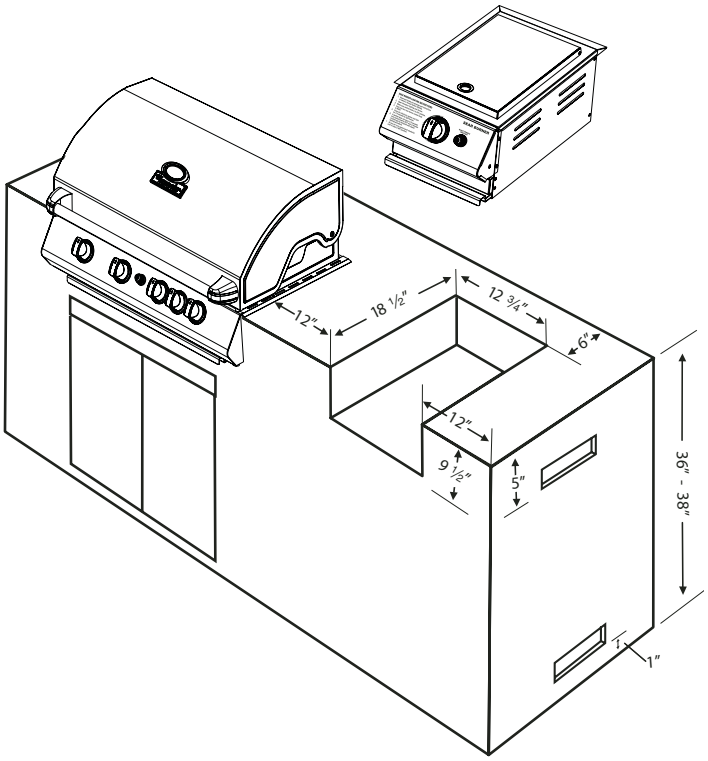
Clearance

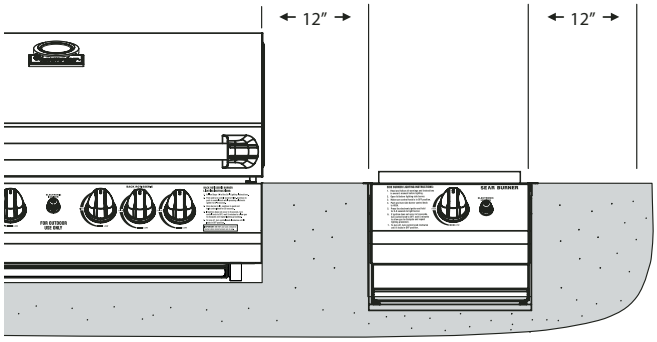
Non-Combustible Construction

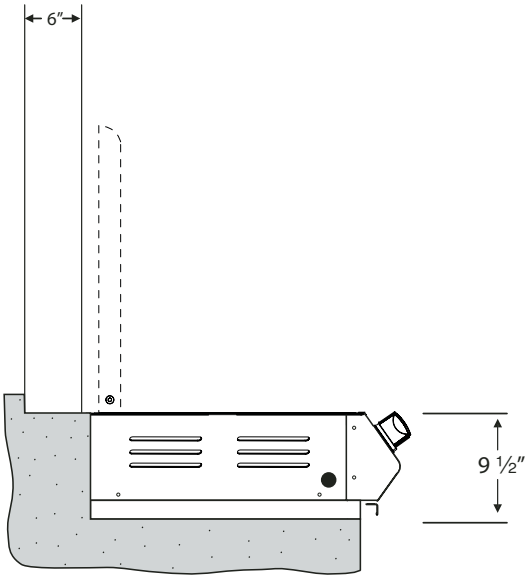
A minimum of 6 inches (15.3 cm) clearance from the back of the sear burner to non-combustible materials are required for the lid to open fully.

Ventilation

We recommend that adequate ventilation be incorporated into your built in grill base. Vents should be placed on both sides of your grill base. The upper vent opening should be at least 20 square inches (129 cm^2) and located within 5 inches (12.7 cm) of the top edge of your grill base. The lower vent opening should be at least 10 square inches (64.5 cm^2) and located within 1 inch (2.5 cm) or less from floor level of your grill base.







⚠ WARNING:
Do not install this unit into combustible enclosures. Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of grill and walls or other combustible material. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.

Drop-in cutout dimensions for the Stainless Steel LP Gas Drop-In sear burner:

Width	12 ¾" (32.4 cm)
Depth	18 ½" (47 cm)
Height	9 ½" (24.1 cm)

Front View

The following are minimum dimensions necessary to install the Charmglow Drop-In sear burner.

A minimum of 12 inches (30.5 cm) clearance is needed from the right side of the sear burner to non-combustible materials.

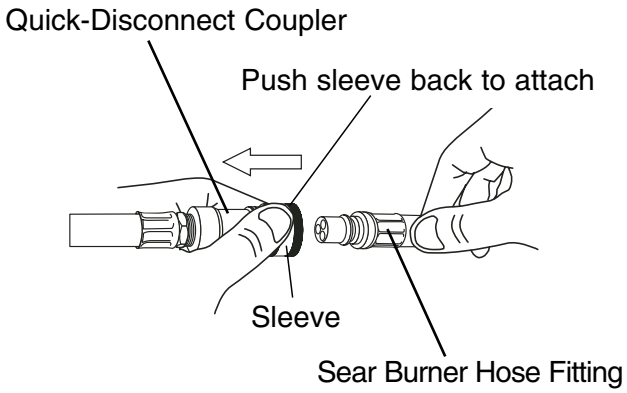
Side View

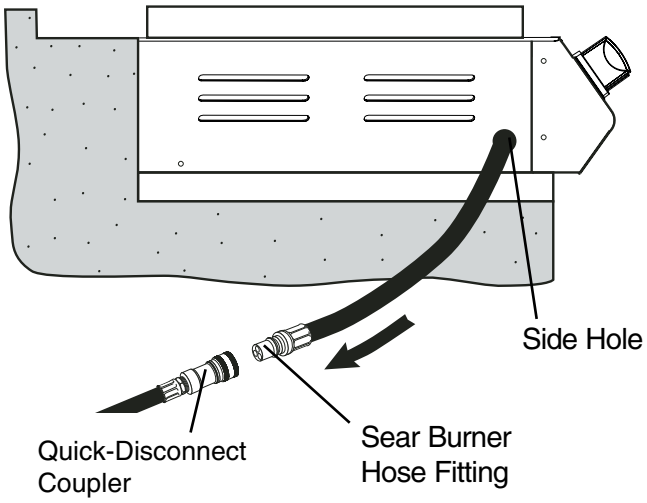
The following are minimum clearances necessary around the Charmglow Drop-In sear burner.

Rear Clearance:
- 6 inches (15.3 cm) to non-combustible materials
- 36 inches (91.4 cm) to combustible materials

Hose Connection

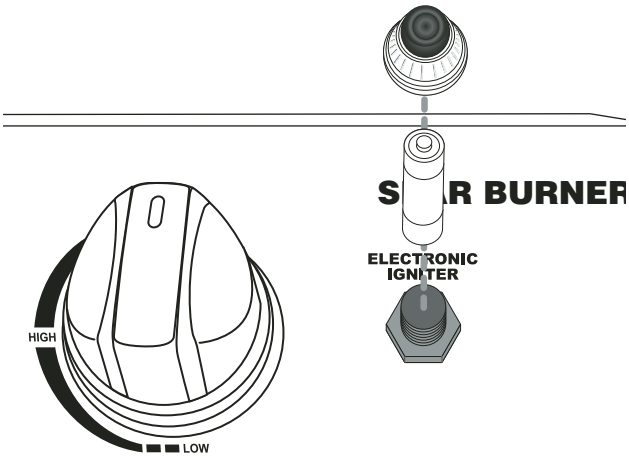
After dropping in the sear burner, run the sear burner hose fitting through the side hole and pull hose through as far as possible. Then connect it to the quick-disconnect coupler.





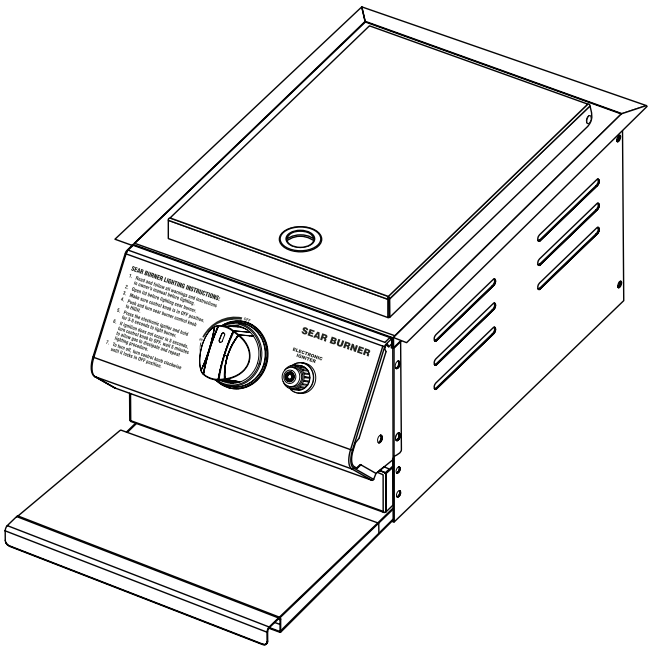
Battery Installation

Remove burner igniter cap and insert battery with positive end of battery toward igniter cap. Replace igniter cap and make sure the igniter is working properly.



Grease Tray Installation

Insert sear burner grease tray into opening on front side of unit.



IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU HORNILLA PARA DORAR EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.
TEL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU HORNILLA PARA DORAR.

¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA HORNILLA PARA DORAR.

⚠ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. **SApague el gas al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama expuesta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del artefacto y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA

1. **NO guarde ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o de ningún otro artefacto.**
2. **Un cilindro de propano líquido que no esté conectado para ser utilizado no debe ser mantenido cerca de éste o ningún otro artefacto.**

⚠ PELIGRO

- **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de este artefacto.**
- **Nunca llene el cilindro más de 80%.**
- **Se puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte si no se siguen estas instrucciones en forma exacta.**

ÍNDICE

Advertencias Generales 17

Conexión del la hornilla para dorar a la Parrilla 18

Pruebas de Detección de Fugas 18–19

Lista de Verificación Preliminar al Encendido 20

Instrucciones de Encendido. 20–21

Funcionamiento de la hornilla para dorar y Recomendaciones Útiles. 21–22

Cuidado y Mantenimiento Apropiados 22

Transporte y Almacenaje 23

Identificación y Resolución de Problemas. 23

Preguntas Frecuentes 24–25

Lista de Partes e Instrucciones de Armado. 26–28

Información de la Garantía . . . . . Cubierta Trasera

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ CUIDADO: Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use gas natural en una unidad diseñada para gas de propano líquido.**
- **Nunca use briquetas de carbón o fluido de encendedor en una hornilla para dorar de gas.**
- **Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes de usar la hornilla para dorar por primera vez, aún si compró armada, y después de cada llenado del tanque.**
- **Nunca use un cerillo o llama expuesta para detectar fugas.**

  ⚠ **¡CUIDADO! Los olores fuertes, los resfríos o la congestión nasal pueden impedir la detección de propano. Sea precavido y utilice sentido común cuando realice pruebas de detección de fugas.**

- **La hornilla para dorar a gas de propano líquido Charmglow es un accesorio de la parrilla a propano líquido empotrable de 4 hornillas de acero inoxidable Charmglow. Esta hornilla para dorar no está diseñada para usarse por sí sola.**
- **Siempre mantenga la hornilla para dorar de gas alejada de la gasolina, diluyente de pintura u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.**
- **Siempre revise la hornilla para dorar antes de cada uso, tal como se indica en la sección "Lista de verificación preliminar al encendido" de este manual.**
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la hornilla para dorar caliente. NO permita que los niños usen o jueguen cerca de esta parrilla.**
- **NO deje la hornilla para dorar desatendida mientras está en uso.**
- **NO permita que la manguera de gas haga contacto con superficies calientes.**
- **NO permita que la grasa del agujero de drenaje caiga sobre la manguera o el conjunto del regulador de la válvula.**
- **Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica alejados del agua o superficies calientes.**
- **Mantenga a mano un extinguidor de incendios aceptable para usar con productos de gas. Consulte con su autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.**
- **Para uso doméstico únicamente. NO use esta hornilla para dorar para ningún propósito que no sea el previsto.**
- **NO use la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.**
- **La hornilla para dorar está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:**
  - **NO trate de mover la parrilla.**
  - **Use guantes protectores o guantes para el horno.**
  - **NO toque ninguna superficie caliente de la hornilla para dorar.**
  - **NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la hornilla para dorar.**

⚠ SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA HORNILLA PARA DORAR DE GAS.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

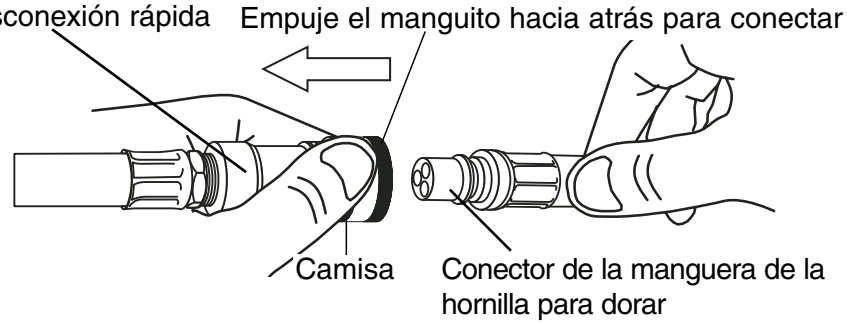
⚠ADVERTENCIA

- **PARA USO EXTERIOR ÚNICAMENTE. NO opere la parrilla en áreas interiores o en un área cerrada como un garaje, cobertizo o pasadizo.**
- **Use la hornilla para dorar AL AIRE LIBRE en un espacio bien ventilado alejado de viviendas u otros edificios para prevenir los peligros asociados con la acumulación de gas y los vapores tóxicos. Recomendamos que la hornilla para dorar se sitúe a una distancia mínima de 10 pies (3,1 m) de los edificios.**
- **Mantenga un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los costados de la hornilla para dorar y las paredes u otros materiales combustibles. NO use la hornilla para dorar debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas.**
- **NO use ni instale esta hornilla para dorar en o sobre un vehículo recreativo y/o un bote.**

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA CONECTAR LA PARRILLA A PROPANO LÍQUIDO EMPOTRABLE DE 4 HORNILLAS DE ACERO INOXIDABLE AL CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO.

Estas instrucciones están incluidas en el manual del propietario de la parrilla a propano líquido empotrable de 4 hornillas de acero inoxidable 810-6805-0. Después de instalar la parrilla principal, siga las instrucciones a continuación para conectar la hornilla lateral al acoplamiento de desconexión rápida.

Conecte la manguera de la hornilla para dorar a la manguera de la caja de la parrilla insertando el conector en el acoplamiento de conexión rápida.


Acoplamiento de desconexión rápida
Empuje el manguito hacia atrás para conectar
Camisa
Conector de la manguera de la hornilla para dorar

⚠ADVERTENCIA

- **Nunca use la parrilla sin haber verificado que no hay fugas en las conexiones y mangueras de gas. Consulte los procedimientos apropiados en la sección de "Pruebas de detección de fugas" en este manual.**
- **Inspeccione visualmente la manguera antes de cada uso para detectar daños, desgaste excesivo o deterioro. Si detecta daños, reemplace el conjunto antes de usar la parrilla. Sólo debe usarse el repuesto suministrado por Brinkmann.**

⚠ PELIGRO

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS:

Para impedir los peligros de incendio o explosión:

- **NO fume ni permita que haya fuentes de encendido en el área mientras realiza la prueba de detección de fugas.**
- **Realice la prueba AL AIRE LIBRE únicamente, en un área bien ventilada.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas con un cerillo o llama expuesta.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas mientras está usando la parrilla o con la parrilla caliente.**

⚠ ADVERTENCIA

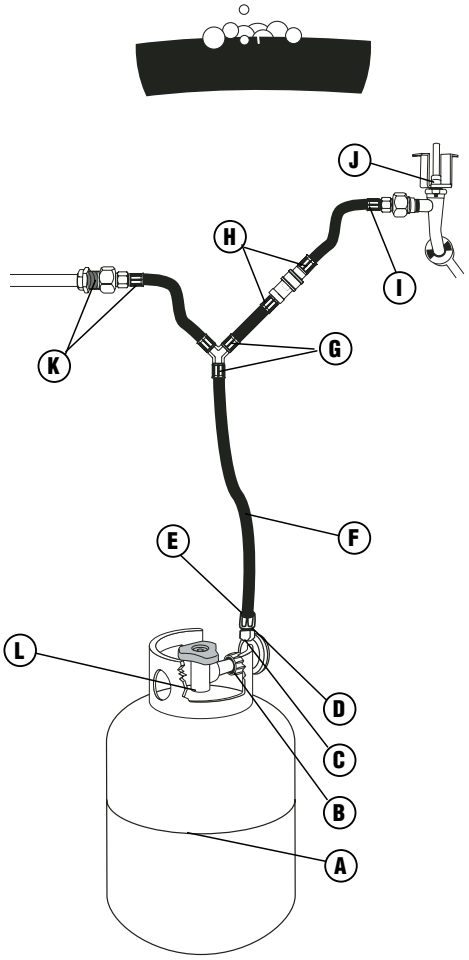
CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

- **Después de haber armado la hornilla para dorar y antes de encenderla por primera vez, aún cuando la haya comprado totalmente armada.**
- **Cada vez que se llene nuevamente el cilindro de gas de propano líquido o si se reemplaza alguno de los componentes de gas.**
- **Cada vez que haya movido la hornilla para dorar.**
- **Por lo menos una vez al año si no ha usado la hornilla para dorar durante más de 60 días.**

VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE FUGAS:

1. Prepare una mezcla de 50% de agua y 50% de jabón líquido para lavar platos.
2. Abra la tapa.
3. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición “OFF” (de apagado).
4. Encienda el suministro de combustible en la válvula del cilindro. Gire la perilla de la válvula del cilindro una vuelta en sentido contrahorario.
5. Aplique la mezcla de agua jabonosa a los siguientes elementos:
   - (A) Soldadura del tanque (cilindro) de suministro
   - (B) Tuerca de conexión a la válvula del tanque
   - (C) Lado posterior de la tuerca de conexión al niple de latón
   - (D) Conexión de latón al regulador.
   - (E) Conexiones del regulador a las mangueras de suministro de gas.
   - (F) El largo completo de la manguera de suministro de gas.
   - (G) Conexiones de latón al divisor en “Y”.
   - (H) Conexiones de latón y conjunto de desconexión rápida.
   - (I) Conexión de la hornilla para dorar a la manguera.
   - (J) Tapa del vástago de la válvula de la hornilla para dorar.
   - (K) Conexión de la manguera al múltiple de gas.
   - (L) Válvula del tanque al cilindro.

Preste atención a las burbujas



6. Inspeccione cada uno de los elementos indicados (A - L) para ver si hay burbujas, lo cual indica una fuga.
7. Cierre el suministro de gas en la válvula del cilindro.
8. Gire las perillas de control para descargar la presión de gas en la manguera.
9. Gire las perillas de control a la posición “OFF” (de apagado).
10. Apriete todas las conexiones con fuga.
11. Repita la prueba con agua jabonosa hasta que no detecte ninguna fuga.
12. Apague el suministro de gas en la válvula del cilindro hasta que esté listo para usar la hornilla para dorar.
13. Limpie el residuo jabonoso con agua fría y seque con una toalla.
14. Espere 5 minutos para permitir la evacuación de todo el gas del área antes de encender la hornilla para dorar.

⚠ **¡CUIDADO!** **NO** use la hornilla para dorar si no puede eliminar las fugas. Llame a un servicio capacitado de reparación de artefactos a gas.

Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en un área con iluminación adecuada para ver si se forman burbujas. **NO** use una linterna para detectar burbujas.

⚠ ADVERTENCIA

LISTA DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR AL ENCENDIDO:

Si hace caso omiso a estos pasos de seguridad, se pueden causar daños materiales, lesiones corporales, quemaduras graves o hasta la muerte. Estos pasos deben seguirse después de haber armado, almacenado, movido, limpiado o reparado la hornilla para dorarl. NO opere esta hornilla para dorar hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones en este manual.

LISTA DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR AL ENCENDIDO:

- Asegúrese de que la hornilla para dorar esté armada correctamente.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozaduras, dobleces y verificar la trayectoria correcta antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de usar la hornilla para dorar. Reemplácela con una manguera y regulador Modelo Nº 155-6800-0 que puede obtenerse comunicándose con el servicio de atención al cliente al 800-527-0717.
- Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones y en la manguera de gas. Consulte la sección de “Pruebas de detección de fugas”.
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico estén adecuadamente conectados a tierra. Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie calentada. La manguera debe estar a una distancia mínima de 3 pulgadas de las superficies calientes.
- Sitúe la parrilla en un sitio con suelo nivelado y con buena ventilación, a una distancia segura de materiales combustibles, edificios y salientes.
- Instale correctamente la bandeja de recolección de grasa vacía debajo del agujero de drenaje de grasa en el extremo inferior de la hornilla para dorar para contener la grasa durante el uso.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

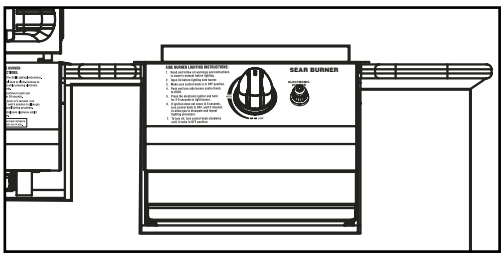
Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en este manual. NO pase por alto ninguna de las advertencias o instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: Siga las instrucciones al pie de la letra.

1. **ABRA LA TAPA DE LA HORNILLA PARA DORAR antes de tratar de encender una hornilla para que no se acumulen vapores dentro de la hornilla para dorar. Puede producirse una explosión si la tapa de la hornilla para dorar no está abierta.**
2. **Verifique que la perilla de control de la hornilla y la válvula del cilindro están en la posición “OFF” (de apagado).**
3. **Abra el suministro de combustible girando la perilla de la válvula del cilindro en sentido contrahorario a la posición totalmente abierta.**
4. **NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la hornilla para dorar cuando la encienda.**

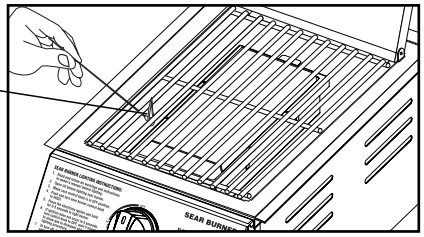
ENCENDIDO DE LA HORNILLA PARA DORAR:



1. Abra la tapa antes de encender la hornilla para dorar.
2. Verifique que la perilla de control esté en la posición “OFF” (de apagado).
3. Empuje y gire la perilla de control de la hornilla para dorar a la posición “HIGH” (llama fuerte).
4. Oprima el encendedor electrónico de la hornilla para dorar y manténgalo oprimido durante 3 a 5 segundos para encender la hornilla.
5. Si la hornilla NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición “OFF” (de apagado), espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se trabe en la posición “OFF” (de apagado).

   Nota: Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se trabe en la posición “OFF” (de apagado).

ENCENDIDO DE LA HORNILLA PARA DORAR CON UN CERILLO:



1. Abra la tapa de la hornilla para dorar antes de encenderla.
2. Verifique que la perilla de control esté en la posición "OFF" (de apagado).
3. Prenda y coloque con cuidado un cerillo aproximadamente a 1/2 pulgada (1 a 2 cm) de la hornilla para dorar.
4. Gire la perilla de control de la hornilla para dorar a la posición HIGH (llama fuerte). La hornilla debe encenderse en 5 segundos.
5. Si la hornilla no se enciende, gire la perilla de control a la posición "OFF" (de apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Si la hornilla no se enciende después de varios intentos con un cerillo, entonces hay un problema con el suministro de gas. Cierre el gas en la hornilla y en el cilindro. **NO** trate de operar la hornilla para dorar hasta haber identificado y corregido el problema. Consulte la sección de "Identificación y corrección de problemas" de este manual.

APAGADO DE LA HORNILLA PARA DORAR:

1. Cierre la válvula del cilindro.
2. Gire la perilla de control de la hornilla a la posición "OFF" (de apagado).

   Nota: Apague el cilindro de propano líquido primero para evitar que quede gas en el sistema bajo presión.

⚠ ¡CUIDADO!

- La válvula del cilindro siempre debe estar en la posición de apagado o cerrada cuando la parrilla no está en uso.

Nota: Observe la hornilla cuando la encienda: Debe ponerse roja después de varios minutos de operación.

⚠ ADVERTENCIA

FUNCIONAMIENTO DE LA HORNILLA PARA DORAR:

Nunca use carbón o fluido de encendedor dentro de la hornilla para dorar de gas. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

PREPARACIÓN DE LA HORNILLA PARA DORAR PARA USARLA POR PRIMERA VEZ:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la hornilla para dorar, puede haber residuo de aceite presente en la hornilla y en las superficies de cocción de la hornilla para dorar.
- Antes de cocinar por primera vez en la hornilla para dorar, precaliéntela durante 15 minutos en "HIGH" (llama fuerte) para quemar este aceite residual.

PRECALENTAMIENTO DE LA HORNILLA PARA DORAR:

- Se recomienda que precaliente la hornilla para dorar antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la hornilla para dorar, coloque la perilla de control de la hornilla a la posición "HIGH" (llama fuerte) durante 10 a 15 minutos.

CONTROL DE LAS LLAMARADAS:

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una hornilla para dorar de gas. Esto agrega un sabor único a los alimentos cocinados en una hornilla para dorar de gas. Las llamaradas excesivas pueden cocinar demasiado los alimentos y producir una situación peligrosa para usted y la hornilla para dorar. Las llamaradas excesivas son el resultado de una acumulación de grasa. Si esto ocurre, NO eche agua a las llamas. Esto puede producir salpicaduras de grasa y causar quemaduras graves o lesiones corporales. Si la grasa produce un incendio, apague la hornilla para dorar hasta que la grasa se queme.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO deje la hornilla para dorar desatendida mientras está en uso.**
- **NO mueva la parrilla cuando esté en uso.**
- **NO utilice agua para apagar las llamaradas.**
- **Tenga a mano un extinguidor de incendios adecuado para usar con artefactos a gas.**

PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS LLAMARADAS:

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.
- Verifique que la hornilla para dorar está en una superficie nivelada y que la grasa puede salir de la hornilla y acumularse en la bandeja para grasa.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

COCINAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA APROPIADA

- Utilice un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura. Puede ordenar un termómetro de calidad comercial de Brinkmann. Para obtener más información sobre este producto y otros accesorios Brinkmann, consulte las páginas de accesorios al final de este manual.
- El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda que los siguientes alimentos alcancen las siguientes temperaturas **mínimas:**

Chuletas .....145° F (62.8° C)
Carne molida .....160° F (71° C)
Cerdo .....160° F (71° C)
Pollo .....180° F (82° C)
Asados .....145° F (62.8° C)
Mariscos .....140° F (60° C)
Verduras .....145° F (62.8° C)

RECOMENDACIONES ÚTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADOS

- La hornilla para dorar debe limpiarse simplemente quitando los depósitos excesivos de grasa del extremo superior de la malla y de la superficie cerámica de la hornilla.
- Para proteger su hornilla para dorar contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave la rejilla para cocinar con agua jabonosa caliente, enjuáguela bien y séquela.
- Limpie el interior y exterior de la hornilla para dorar con un paño húmedo.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior.

REJILLA PARA COCINAR

- Límpiela con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. El acero puede picar o agrietar el acabado. NO use un limpiahornos comercial.

⚠ ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAJE:

- **Nunca mueva una parrilla cuando está caliente o con objetos sobre las superficies de cocción.**
- **Asegúrese de que la válvula del cilindro esté cerrada. Después de mover la parrilla, verifique que no haya fugas en ninguna de las conexiones de gas. Consulte las instrucciones para las Pruebas de detección de fugas.**
- **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva (lleno o vacío) debajo o cerca de la parrilla.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de aerosol debajo o cerca de la parrilla.**
- **NO apague incendios de grasa con agua.**
- **Si el artefacto a gas para cocinar al aire libre no está en uso, se debe apagar el gas en el cilindro de suministro.**
- **Se permite guardar un artefacto a gas para cocinar al aire libre en un área interior sólo si el cilindro se desconecta y se retira del artefacto.**

ANTES DE GUARDAR LA HORNILLA PARA DORAR:

- Verifique que la válvula del cilindro está bien cerrada.
- Limpie todas las superficies.
- Si va a guardar la parrilla en un área interior, desconecte el tanque de propano líquido y déjelo AFUERA.
- Limpie la hornilla antes de usar después del almacenaje, al comienzo de la temporada de uso de la parrilla o si no usa la parrilla por un mes. Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en los tubos de las hornillas (especialmente durante los meses de frío). Estos nidos pueden producir llamaradas en los tubos de las hornillas o debajo de la parrilla. Haga que un profesional certificado en electrodomésticos a gas inspeccione la hornilla para dorar.
- Si está guardando la parrilla afuera, cúbrala con la cubierta para protegerla del tiempo.

IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

Problema:	Causas posibles:
• **La hornilla no enciende**	1. Revise el nivel de combustible en el cilindro de propano líquidol. 2. Chispa de electrodo defectuosa. Vea si puede encender la parrilla con un cerillo. Puede ser necesario ajustar el electrodo o colector. 3. Es posible que la hornilla esté obstruida. 4. Es posible que la válvula del cilindro esté cerrada. 5. El regulador no está asentado correctamente sobre la válvula del cilindro.
• **Llamas en la perilla de control**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Haga que un profesional certificado en electrodomésticos a gas inspeccione la hornilla para dorar. 2. Las conexiones de gas pueden estar sueltas. Revise para verificar que no haya fugas y ajuste todas las conexiones.
• **Llamas amarillas en la hornilla**	1. La hornilla está obstruida. Haga que un profesional certificado en electrodomésticos a gas inspeccione la hornilla para dorar.
• **La llama se apaga en la posición “LOW” (llama suave)**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Haga que un profesional certificado en electrodomésticos a gas inspeccione la hornilla para dorar. 2. La parrilla no se precalentó lo suficiente.
• **La parrilla está demasiado caliente**	1. Acumulación excesiva de grasa produce llamaradas. 2. Cocine en una posición de temperatura más baja.

PREGUNTAS FRECUENTES

El número de modelo y número de serie de la parrilla y la información para contactarse con el Servicio de atención al cliente de Brinkmann se incluyen en una etiqueta plateada en la parte posterior de la parrilla o en el costado de la caja de la misma, debajo del estante lateral

Estas preguntas y respuestas son para su conocimiento general y podrían no ser aplicables a su modelo de parrilla.

Pregunta: ¿Por qué mi parrilla no enciende correctamente?

Respuesta: Siempre siga las instrucciones de encendido indicadas en el panel de control o en este manual. También revise estas causas:

- Revise el suministro de gas de propano líquido.
- Verifique que todas las conexiones de gas están seguras.
- Quizás sea necesario reemplazar la pila AA del encendedor.
- Los cables de encendido pueden estar sueltos. Quite la pila, inspeccione la caja de conexiones del encendedor situada detrás el panel de control y conecte los cables sueltos.
- Puede ser necesario reemplazar las puntas de los electrodos de chispa. Con el suministro de gas cerrado y la perilla de control en la posición "OFF" (apagado), presione el botón del encendedor y haga que otra persona verifique la presencia de una chispa en las puntas de los electrodos. El espacio entre la punta del electrodo de chispa y el receptor de chispa debe ser de aproximadamente 3/16 pulg. Si es necesario ajustar la punta del electrodo, dóblela para dejar el espacio apropiado.
- Verifique que el extremo del tubo Venturi de cada hornilla está situado correctamente sobre su accesorio del orificio de la válvula de gas.
- Puede haber una obstrucción en la línea de gas. Para corregirla, quite la manguera / regulador de gas de propano líquido o la línea de combustible de gas natural de la parrilla. Abra el suministro de gas durante un segundo para determinar si hay obstrucción. Si no hay obstrucción, reconecte la línea de combustible. Si la línea de combustible está bloqueada, reemplácela con un nuevo conjunto de manguera / regulador.
- Si sospecha una obstrucción en el conjunto de la manguera / regulador, en el orificio o en las válvulas de gas, llame al Servicio de atención al cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

Pregunta: ¿Por qué mi parilla de gas de propano líquido tiene una llama suave o de color anaranjado / amarillo?

Respuesta: Es necesario purgar el aire de la línea de gas o reposicionar el dispositivo limitador de flujo del regulador. Si se abre la válvula por completo o demasiado rápido, se activa el dispositivo limitador de flujo del regulador para que apague el flujo de gas, lo cual impide que fluya demasiado gas a la parrilla.

Nota: Se debe seguir este procedimiento cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de propano líquido a la parrilla:

REPOSICIÓN DEL DISPOSITIVO LIMITADOR DE FLUJO DEL REGULADOR

- Gire la perilla de control a la posición “OFF” (apagado).
- Desconecte el regulador del tanque de gas de propano líquido.
- Deje estar durante dos minutos.
- Reconecte el regulador al tanque de gas de propano líquido.
- Abra la tapa de la parrilla o de la hornilla lateral. Gire lentamente la válvula del cilindro a 1/4 ó 1/2 abierta.
- Encienda la parrilla siguiendo las instrucciones en el panel de control o en el manual del propietario.

Pregunta: ¿Cómo y cuándo limpio los componentes de cocción interiores de la parrilla?

Respuesta: Use un cepillo de limpieza de fibra o latón para limpiar el interior de la parrilla, las rejillas para cocinar, las placas de distribución de calor y los recipientes de grasa. Nunca use un cepillo de alambre o raspador metálico en las partes de acabado de porcelana ya que puede rayar o estropear el acabado de porcelana y fomentar la oxidación.

Limpieza de las rejillas para cocinar de acero inoxidable: Lave las rejillas con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes del uso inicial y según sea necesario. NO use un limpiahornos comercial. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón.

Limpieza de rejillas para cocinar de hierro fundido con acabado de porcelana: Lave las rejillas con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes del uso inicial y según sea necesario. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón. Séquelas de inmediato con un paño suave o toallas de papel.

Limpieza de la placa de distribución de calor: Las placas de distribución de calor se deben limpiar cada vez que se acumula comida o gotas de grasa para reducir la posibilidad de llamaradas. Lave las placas de distribución de calor con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón. Nunca use un cepillo de alambre o raspador metálico en las placas de distribución de calor con acabado de porcelana ya que puede rayar o estropear el acabado de porcelana y fomentar la oxidación.

PREGUNTAS FRECUENTES

Limpieza de la bandeja para grasa y/o la gaveta para grasa: Es necesario inspeccionar la bandeja para grasa y/o gaveta para grasa (en algunos modelos) antes de cada uso de la parrilla para reducir la probabilidad de incendio. Quite la grasa (una espátula de plástico funciona bien) y lave todas las partes con jabón suave o desgrasador y una solución de agua tibia.

Pregunta: ¿Qué es lo que causa la oxidación de las partes de la parrilla y cuál es su efecto en los materiales de la misma?

Respuesta: La oxidación es un proceso natural que puede ocurrir en piezas de hierro fundido y acero. La oxidación no afectará el funcionamiento a corto plazo de la parrilla. Sin embargo, la exposición a la intemperie y el calor extremo pueden hacer que la tapa de acero inoxidable se torne de un color bronce. Esto es decoloración, no oxidación, y no se considera un defecto de fabricación.

Pregunta: ¿Por qué la tapa de la parrilla de acero inoxidable se descolora y cómo la puedo limpiar?

Respuesta: El humo, la exposición a la intemperie y el calor extremo pueden hacer que la tapa de acero inoxidable se torne de un color bronce. Esto no debe confundirse con oxidación y no es un defecto del producto. Los aceites para maquinaria utilizados en el proceso de fabricación del acero inoxidable, y también el aceite para cocinar y la tapa sucia de la parrilla pueden fomentar la decoloración de la tapa si no se limpian antes de usar la parrilla. Después de armar la parrilla, quite la película de protección de PVC de la tapa y utilice un limpiador de acero inoxidable y un paño suave para quitar el adhesivo residual y los aceites de adentro y afuera de la tapa. Nunca use limpiadores o fregadores abrasivos. Además de la limpieza inicial, la limpieza de rutina para quitar el polvo, la grasa y los aceites ayudará a prevenir la decoloración de la tapa.

Pregunta: ¿Puedo convertir la parrilla de gas de propano a gas natural?

Respuesta: La mayoría de las parrillas de gas están fabricadas de acuerdo con especificaciones exactas y están certificadas para uso con gas de propano o gas natural únicamente. Sin embargo, algunos modelos pueden convertirse sin riesgo con juegos de conversión disponibles para modelos específicos. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Brinkmann llamando al 800-527-0717 para determinar si se puede convertir su parrilla.

Pregunta: ¿Por qué el conjunto de la manguera / regulador incluido con mi parrilla no calza en el tanque de gas de propano líquido antiguo que he usado durante años?

Respuesta: El Gobierno de EE.UU. regula los artefactos de gas y los tanques de gas de propano líquido. Los conectores del tanque de gas de propano líquido fueron actualizados para garantizar el cumplimiento de los reglamentos que fueron cambiados. Si su tanque de gas de propano líquido no calza en la manguera /regulador suministrado con su nueva parrilla, el tanque está obsoleto y debe ser reemplazado. Nota: A partir del 1º de abril de 2002, todos los tanques de gas de propano líquido deben incluir un dispositivo “OPD” de protección contra el sobreflujo. Este dispositivo interno impide que un tanque de gas de propano líquido se llene en exceso. Los tanques sin una válvula OPD no pueden volver a llenarse.

Pregunta : Algunas veces escucho un zumbido proveniente del regulador de gas. ¿Debo preocuparme de eso?

Respuesta: El zumbido se debe al flujo de gas a través del regulador. Un poco de ruido es normal y no interfiere con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, puede ser necesario purgar el aire de la línea de gas o reposicionar el dispositivo limitador de flujo del regulador siguiendo el Procedimiento de reposición del regulador en la sección “Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera / regulador a la parrilla. Se debe seguir este procedimiento cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de propano líquido a la parrilla. Si necesita ayuda, consulte el manual del propietario o llame al Servicio de atención del cliente de Brinkmann al 800-527-0717.

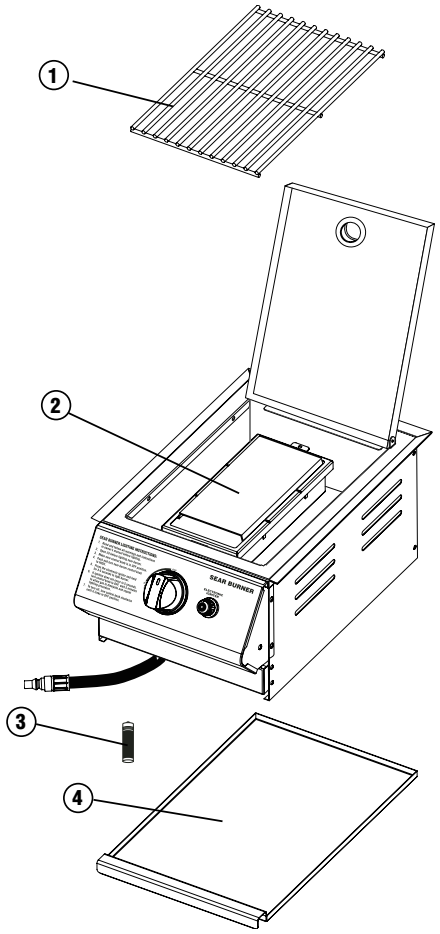
INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA HORNILLA PARA DORAR.

No se necesitan herramientas para armar esta hornilla para dorar a gas de propano líquido empotrable:

LISTA DE PARTES:

①	1	Rejilla para cocinar
②	1	Conjunto de hornilla para dorar
③	1	Pila
④	1	Bandeja para grasa



SI FALTAN PARTES, LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.

(Se requerirá el comprobante de compra.)
Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

Colocación de la parrilla

Ubicación

Para determinar una ubicación apropiada, tome en cuenta las condiciones como la exposición al viento y la proximidad a las trayectorias de tráfico, y trate de mantener las líneas de suministro de gas lo más cortas posible. Coloque la parrilla en áreas bien ventiladas. Nunca sitúe la parrilla en un edificio, garaje, pasadizo, cobertizo u otras áreas cerradas. Durante períodos de uso continuo, la parrilla producirá mucho humo. Para su comodidad, recomendamos que la base para la parrilla tenga una altura final de 36 a 38 pulgadas (91.4 a 96.5 cm) y un mínimo de 12 pulgadas (30.5 cm) a cada lado de la parrilla.

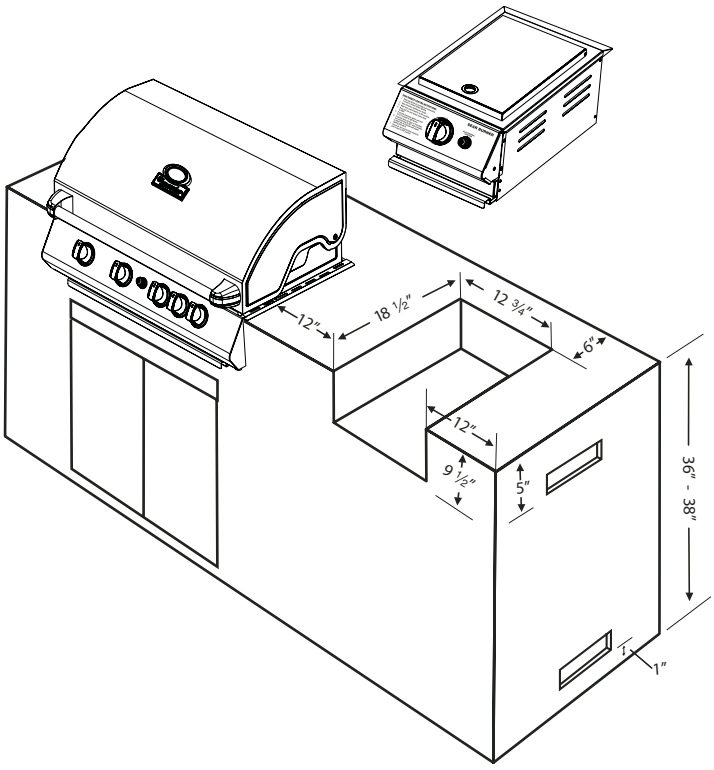
Espacio libre

Construcción incombustible

Se debe mantener un espacio libre mínimo de 6 pulgadas (15.3 cm) entre el extremo trasero de la hornilla para dorar y los materiales incombustible para poder abrir bien la tapa.

Ventilación

Recomendamos incorporar ventilación adecuada en la base de la parrilla. Debe haber orificios de ventilación a ambos lados de la base de la parrilla. El orificio de ventilación superior debe ser de al menos 20 pulgadas cuadradas (129 cm^2) y situarse a menos de 5 pulgadas (12.7 cm) del borde superior de la base de la parrilla. El orificio de ventilación inferior debe ser de al menos 10 pulgadas cuadradas (64.5 cm^2) y situarse a menos de 1 pulgada (2.5 cm) del nivel del piso de la base de la parrilla.



⚠ ADVERTENCIA:

No instale esta unidad en un gabinete combustible. Mantenga un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los costados de la parrilla y las paredes u otros materiales combustibles. NO use la parrilla debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas.

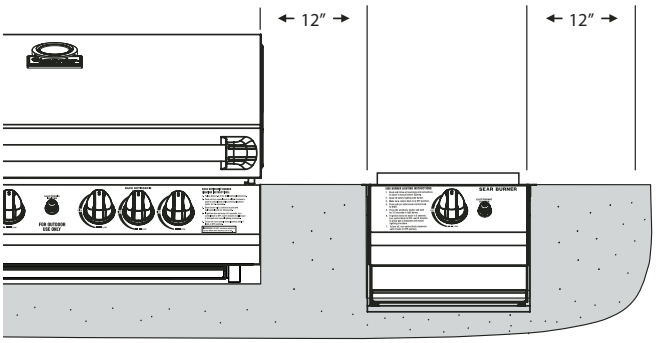
Dimensiones de corte del área de instalación de la hornilla para dorar a gas natural empotrable de acero inoxidable:

Largo: 18 1/2" (47 cm)

Anchura: 12 3/4" (32.4 cm)

Altura: 9 1/2" (24.1 cm)

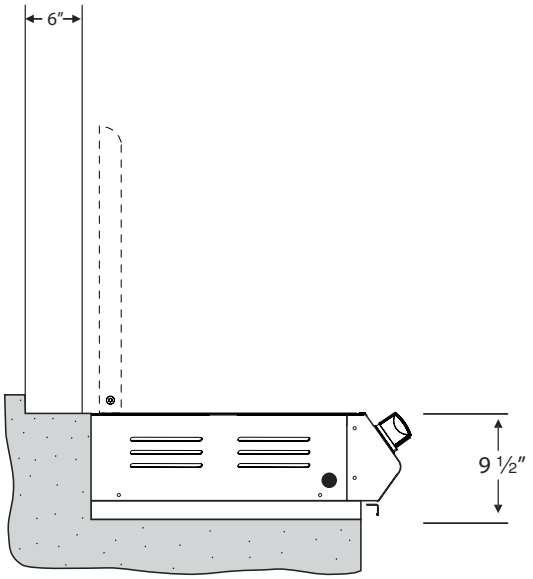
Vista delantera



Las siguientes son las dimensiones mínimas necesarias para instalar la hornilla para dorar empotrable Charmglow.

Se necesita un espacio mínimo de 12 pulgadas (30.5 cm) desde el lado derecho de la hornilla para dorar a los materiales incombustibles.

Vista lateral



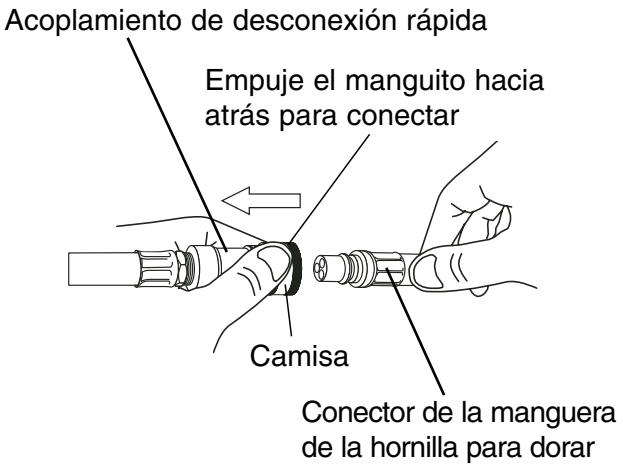
Los siguientes son los espacios mínimos necesarios alrededor de la hornilla para dorar empotrable Charmglow.

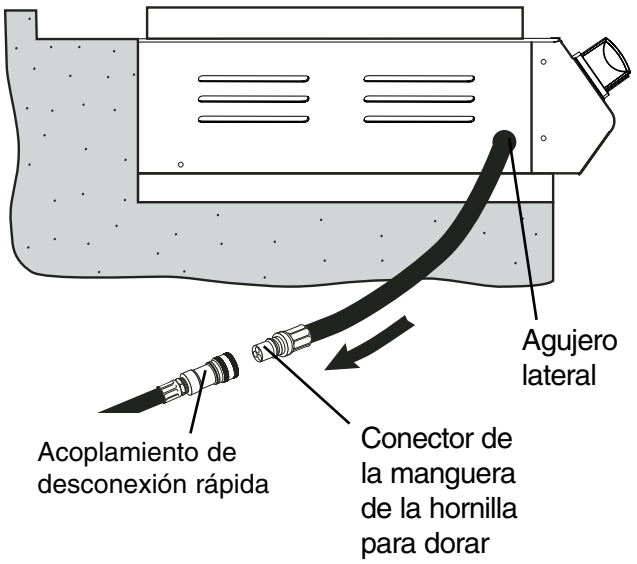
Espacio trasero:

- 6 pulgadas (15.3 cm) a los materiales incombustibles
- 36 pulgadas (91.4 cm) a los materiales combustibles

Conexión de la manguera

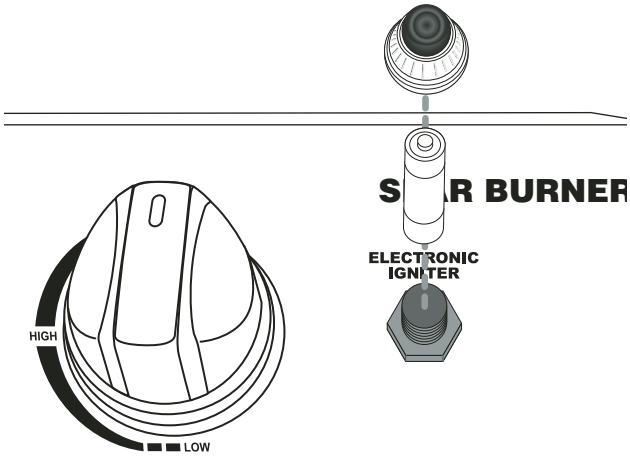
Después de empotrar la hornilla para dorar, pase el conector de la manguera por el agujero lateral y hale la mayor cantidad de manguera posible. Luego conecte el acoplamiento de desconexión rápida.


Acoplamiento de desconexión rápida
Empuje el manguito hacia atrás para conectar
Camisa
Conector de la manguera de la hornilla para dorar



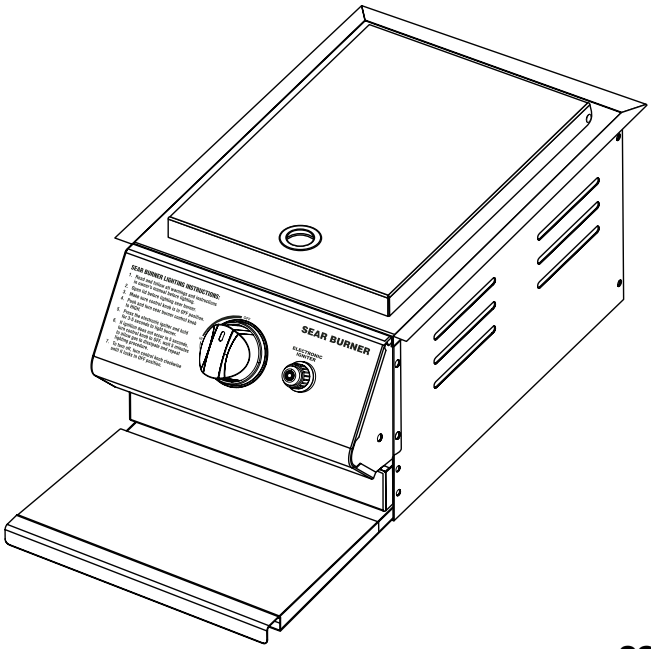
Instalación de la pila

Quite la tapa del encendedor de la hornilla y coloque la pila con el extremo positivo hacia la tapa. Coloque nuevamente la tapa y verifique que el encendedor funciona correctamente.



Instalación de la bandeja para grasa

Inserte la bandeja para grasa de la hornilla para dorar en la abertura en el lado delantero de la unidad.



©2006 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.
www.brinkmann.net

WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Charmglow LP Drop-In Sear Burner is free from defects due to workmanship or materials for:

Stainless Steel parts - Lifetime

Electronic ignition and burners - 1 Year

Remaining parts - 1 Year

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modifed or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage/discoloration to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Charmglow LP Drop-In Sear Burner under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE CHARMGLOW LP DROP-IN SEAR BURNER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA

The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que la hornilla para dorar a gas de propano líquido empotrable Charmglow está libre de defectos de materiales o mano de obra:

Partes de acero inoxidable - garantía de por vida

Encendedor electrónico y hornillas - 1 año de garantía

El resto de las piezas - 1 año de garantía

Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales, daño por oxidación o por calor/decoloración al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener repuestos para la hornilla para dorar a gas de propano líquido empotrable Charmglow según los términos de esta garantía, sírvase contactar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. **Se exigirá la presentación de un recibo. The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.**

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE ACUERDO A LO INDICADO ARRIBA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE LA HORNILLA PARA DORAR A GAS DE PROPANO LÍQUIDO EMPOTRABLE CHARMGLOW. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

140-6805-0
5/06